

Requested Patent: JP57054553A

Title: FROZEN CHERRY ;

Abstracted Patent: JP57054553 ;

Publication Date: 1982-04-01 ;

Inventor(s): SUZUKI TOSHIYUKI ;

Applicant(s): NITTO SHOKUHHN SEIZO KK ;

Application Number: JP19800130317 19800919 ;

Priority Number(s): ;

IPC Classification: A23B7/04; A23B7/08 ;

Equivalents: ;

ABSTRACT:

PURPOSE: To obtain frozen cherries having the luster, color and flavor of natural cherries retained intact without discoloration in thawing, by immersing cherries in a specific saccharide solution, taking the cherries out of the solution, and freezing the cherries.

CONSTITUTION: Cherries are immersed in a saccharide solution, e.g. an aqueous solution of sucrose or fructose, having a saccharide content (Bx indication) of about 14-45 degrees at a pH of about 2.8 and a temperature of 70 deg.C or above, taken out of the solution and then quickly frozen to give the aimed frozen cherries.

⑩ 日本国特許庁 (JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭57—54553

⑬ Int. Cl.³
A 23 B 7/04
7/08

識別記号

庁内整理番号
6904—4B
6904—4B

⑭ 公開 昭和57年(1982)4月1日

発明の数 1
審査請求 有

(全 2 頁)

⑮ 冷凍チェリー

寒河江市栄町1—16

⑯ 特 願 昭55—130317

⑰ 出 願 人 日東食品製造株式会社

⑱ 出 願 昭55(1980)9月19日

寒河江市幸町4番27号

⑲ 発 明 者 鈴木俊幸

⑳ 代 理 人 弁理士 米屋武志

明 細 書

1. 発明の名称

冷凍チェリー

2. 特許請求の範囲

桜桃を糖度 (B x 示度) 約 14～45 度の熱糖液中に浸漬したのち凍結せしめてなる冷凍チェリー。

3. 発明の詳細な説明

本発明は天然の桜桃の色沢風味をそのまま保持しており、且つ解凍時には変色したりすることのない冷凍チェリーに関するものである。

桜桃は一般に缶詰あるいは罐詰として販売されている。

しかし、このように加工する際には、滅菌のために加熱する必要があり、その結果として果実が新鮮さを失つたり、退色したりすることは避けられない。

これを補う意味でシロップ漬としたり、着色を施したりすることが行われているが、このようにして得た製品はもはや天然果実の新鮮さを

全く失つてしまう。

そこで天然の桜桃の新鮮さをそのまま維持するため桜桃をそのまま凍結させることが試みられた。

しかし、このものは解凍時に酵素の働きによつて急速に褐変してしまうため商品価値が全くない。

本発明者は、このような欠点のない冷凍チェリーを開発すべく鋭意研究を重ねた結果、桜桃をその果実糖度と同等若しくはそれ以上の糖度を有する熱糖液中に浸漬したのち凍結させたものは、天然の色沢風味をそのまま保持しており、且つ解凍時にも変色することがないことを見出し本発明を完成したものである。

すなわち、本発明の目的は、桜桃を糖度 (B x 示度) 約 14～45 度の熱糖液中に浸漬したのち凍結せしめてなる冷凍チェリーを提供することにある。

本発明においては桜桃を糖度を約 14～45 度に調整した熱糖液中に浸漬する。

熱糖液に必要とされる糖度の下限は略14°である。

これ以下の糖度の糖液を用いると桜桃のうまみ成分が糖液中に浸出してしまふ。

また、糖液の糖度は略14°以上であれば何度でも良いという訳ではなく、実験の結果略40°が上限であり、これ以上の糖度の糖液を用いると桜桃中の水分が糖液中に出てしまい果実が最を失つて萎んでしまふ。

この傾向は果実が未元熟である場合には特に著しい。

よつて約14～45°が桜桃が変形せず、かつそのうまみ成分も浸出しない糖度の糖度範囲ということになる。

本発明においては、桜桃を上記糖度範囲の熱糖液中に浸漬することにより酵素を失活させる。

酵素が失活し始めるのは約75°C以上であり、糖液の温度は70°C以上、好ましくは90°C以上が良い。

浸漬時間は糖液の温度によつて異なり、90°C

以上で1～2分間、75°Cで10～20分間が適当である。

浸漬し終つた桜桃は浸漬時の余熱により変質することを防止するために常温まで急冷し、しかるのち急速凍結せしめて冷凍チエリーとする。

本発明において糖液に用いる糖類としては、シヨ糖、果糖、ブドウ糖、乳糖などが好適に挙げられる。

本発明の実施にあつては、糖液のPHは低い方が桜桃の原色を保持する上で好ましく、クエン酸等を用いてPH2.8程度に調整すると、原色は最も良好に保持される。

尚、糖液にアスコルビン酸を添加しておくと桜桃の原色をさらに良好に維持することができ、特に果皮の赤色と黄色のコントラストが引き立つことが判つた。

上記のように本発明に係る冷凍チエリーによれば、天然の桜桃の色沢風味を維持したまま長期間保存でき、解凍時にも変色することがないなどその効果は極めて顕著である。

実施例 1.

桜桃を60°Cに加熱した糖度14°の砂糖水溶液中に沈めたのち液温を10分間で75°Cまで上昇させそのまま20分間保持した。

その後糖液中より取出して常温まで急冷し、さらに-40°Cで20分をかけて凍結させて冷凍チエリーを得た。

得られた冷凍チエリーは天然の桜桃の色沢風味をそのまま保持しており、解凍時にも変色することがなかつた。

実施例 2.

桜桃を90°Cに加熱した糖度14°の砂糖水溶液中に2分間浸漬したのち取り出し、常温まで急冷した。

さらに-40°Cで20分をかけて凍結させて冷凍チエリーを得た。

得られた冷凍チエリーは天然の桜桃の色沢風味をそのまま保持しており、解凍時にも変色することがなかつた。

特に桜の部分の緑色は実施例 1. で得たものに

比べ一層良好に保持された。

特 許 出 願 人 日東食品製造株式会社

代理人 井埋士 米 屋 武 志